



Réf : PHCP/LV001-18

Etablie le : 15/02/2018

Version : 02

Révisée : 15/02/2024

FICHE TECHNIQUE

OXYCIDE FL 2

AUXILLIAIRE TECHNOLOGIQUE NETTOYANT/ASSAINISSEUR DES FRUITS ET LÉGUMES A BASE D'ACIDE PER-ACETIQUE



- **Meilleure conservation**
- **Facilite la préparation**

DESCRIPTION

OXYCIDE FL2 est un produit désinfectant décontaminant à base d'acide peracétique et peroxyde d'hydrogène indiqué pour le lavage et l'assainissement de toutes sortes de végétaux fruits et légumes.

OXYCIDE FL2 est conçu pour nettoyer et assainir les fruits et les légumes entiers et coupés. Il permet de réduire les bactéries pathogènes sur les aliments et les pathogènes présents dans l'eau de lavage et sur les plans de travail.

Il permet ainsi une conservation plus longue lors de leur préparation. Son activité antimicrobienne élimine rapidement les microorganismes nuisibles de la surface des fruits et légumes sans altérer le goût, l'aspect ou l'odeur du produit.

En plus d'être efficace et facile d'utilisation. Il est très économique et sécuritaire.

OXYCIDE FL2 est sans danger et sans résidus, il agit et se décompose en eau et acide acétique

AVANTAGES ET EFFICACITES

- Élimine 99,99 % des E. coli, Salmonella et Listeria dans l'eau de lavage;
- Rapidement biodégradable
- Sans résidus
- Action antimicrobienne combinée large spectre et sans accoutumance.
- Stable et efficace même en présence des matières interférentes (dureté calcique de l'eau, matière organique...)
- Sans allergène, sans odeur, sans goût, sans couleur.

COMPOSITION

Eau, Peroxyde d'hydrogène, acide per-acétique, acide acétique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Aspect : liquide clair
- Couleur : incolore
- Odeur : Âcre
- Densité relative : 1.12 - 1.15
- pH (produit pur) : 2 à 2.5
- Hydro-solubilité : soluble

UTILISATION

OXYCIDE FL2 aide à éliminer les microorganismes qui causent le pourrissement et la détérioration des aliments

Fruits et légumes

-Pré-désinfection :

effectuer un bon lavage à l'eau potable des fruits et légumes pour enlever les saletés et résidus chimiques pour une désinfection sur et efficace.

-Désinfection :

- préparer une solution à 0.5% d'**OXYCIDE FL2** (5 ml/litre ou 30 ml pour 10 litres d'eau) dans le bac de trempage
- tremper les fruits ou/légumes dans la solution désinfectante.
- laisser agir au moins 90 secondes.
- agiter et frotter les produits trempés si nécessaire pour enlever les débris restant du sol.
- Retirer les produits du bac de trempage et laisser égoutter puis rincer à l'eau potable.
- renouveler la solution de trempage toute les 7 heures.

Surfaces

Pulvériser avec une solution à 0.5% les surfaces et plans de travail préalablement nettoyés, bien mouillé de façon à saturer la surface, laisser agir pendant 5 minutes un temps.

Aucun rinçage n'est nécessaire.

NB : Pour une efficacité maximale, utiliser un système automatique de dosage du type : Doseur Proportionnel ou Pompe Doseuse Péristaltique. Le dosage manuel reste éventuellement possible (attention de bien respecter le dosage).

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Fiche de données de sécurité disponible sur demande

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

Ne pas utiliser le produit au-delà du : voir DLU mentionnée sur l'emballage.

STOCKAGE

Le stockage doit être fait dans des locaux frais et bien ventilés, à l'abri de toute source d'ignition, à l'écart des produits incompatibles.